

## 隠れた食材を活用した魚食普及事業 『いぶりお魚キッチン』

### 開催概要

開催日時 平成29年12月2日(土) 12時45分から  
開催場所 北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校  
主催者等 北海道胆振総合振興局  
参加者 室蘭漁業協同組合女性部員、苫小牧漁業協同組合女性部員  
北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校

胆振総合振興局産業振興部水産課では、平成27年度から魚食の普及と水産物の消費拡大のため漁協女性部などと連携し、未利用魚、低利用魚を使ったレシピの検討などに取り組んでおり、平成29年度は、これまでに検討したレシピの紹介や北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校の生徒さんと室蘭漁協女性部、苫小牧漁協女性部がそれぞれ自ら検討、考案した料理の試食を行う『いぶりお魚キッチン』を開催しました。



当日は、北海道胆振総合振興局水産課の「浜の女性応援隊」も参加し、会場の設営や来場者の案内などイベントの運営に携わりました。

料理はどれも好評で、訪れた40名ほどの来場者は写真を撮ったり、試食をしながら作り方等を聞いていました。



(上)「ホッキのいずし風」(苫小牧)

(下)「ボンタラの油淋風」(室蘭)



イベントではレシピの配布とアンケートも実施し、再度の開催を求める声が多く寄せられました。